



[www.birramia.it](http://www.birramia.it)

materiale e attrezzature per Homebrewers  
Via Ciocche 943 H 55047 Querceta (LU)  
Tel. 0584-752540

## BIRRA CHIARA (4X23 LITRI)

Questa ricetta permette di ottenere 4 “cotte” di birra “tutta malto” di ottima qualità partendo da una tanica da 15 kg del nostro malto liquido Beermalt.

**CARATTERISTICHE INDICATIVE: OG: 1.048 - EBC 16,3 – IBU 23,5 - ALCOL 4,8 VOL**

Il prodotto che hai scelto è stato studiato con cura per farti ottenere il massimo risultato con il minimo sforzo, richiede soltanto un po' più d'attenzione nella preparazione rispetto ai soliti kit per homebrewers. Se seguirai con attenzione queste semplici istruzioni otterrai ottimi risultati e una grande soddisfazione!  
Jean Luc

**Ingredienti per 23 litri. (nota: una tanica da 15 kg basta per 4 cotte)**

**Estratto di malto non luppolato Beermalt 3,75 kg (X4 cotte usare una tanica 15kg)**

**Luppolo Hall. Saphir o Saaz (4,0% AA) 62,5 grammi (X4 cotte usare 250 gr)**

**Lievito secco a scelta (consigliato S33 per alta fermentazione - S23 per bassa fermentazione)**

Preparazione:

- 1) Sciogliere l'estratto di malto in almeno 10 litri di acqua calda e aggiungere altra acqua calda sino a portare il composto ad un volume di 23-25 litri e portare all'ebollizione.
- 2) Quando il composto arriva all'ebollizione, aggiungere 35 grammi di luppolo
- 3) Dopo 30 minuti aggiungere altri 15 grammi di luppolo.
- 4) Dopo altri 20 minuti (50 minuti dall'inizio bollitura) mettere gli ultimi 12,5 grammi di luppolo e far proseguire la bollitura altri 10 minuti.
- 5) A fine bollitura (60 minuti dall'inizio) spegnere il fuoco e raffreddare velocemente, magari con ausilio di serpentina.
- 6) A mosto freddo (20-26 gradi) filtrare il luppolo (la procedura non è necessaria se avete usato le calze per luppolo) e trasferire il mosto nel fermentatore, avendo cura di non versare gli eventuali coaguli di proteine che saranno sul fondo.
- 7) A questo punto, aggiungi acqua fredda nel fermentatore fino a raggiungere **23 litri in totale**, mescola bene con la paletta e preleva un campione di mosto per misurare la densità (RICORDATI di segnare la densità ottenuta). Getta poi via il campione di mosto senza rimetterlo nel fermentatore, per evitare infezioni.
- 8) Ora non ti resta che prendere la bustina di lievito, assicurarti che la temperatura del mosto sia tra 20 e 26 gradi, e rovesciare il lievito dalla bustina nel mosto, agitare bene con la paletta per 30 secondi eappare il fermentatore come al solito

### **NOTA SUL LUPPOLO:**

**Riassumendo: La bollitura dura in tutto 60 minuti.**

**Il luppoli da aggiungere sono 3.**

**Il PRIMO deve bollire 60 minuti (pertanto lo inseriremo all'inizio e lo lasceremo sino a fine bollitura)**

**Il SECONDO deve bollire 30 minuti (pertanto lo inseriremo a metà bollitura vale a dire 30 minuti dall'inizio)**

**Il TERZO deve bollire 10 minuti, (pertanto lo inseriremo a 50 minuti dall'inizio bollitura e bollirà 10 minuti)**

Per chi ha 2 fermentatori si consiglia di effettuare la Fermentazione in 2 fasi.

**ZUCCHERO PER RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: 1 MISURINO OPPURE 5 – 6 GRAMMI/LITRO**

Qualche cenno sulla fermentazione:

## **FERMENTAZIONE**

Dopo alcune ore (24/36) inizierà il gorgogliamento a conferma che la fermentazione è attiva. Se non gorgoglia controllate che ci sia **schiuma in cima al mosto, se questa è presente vuol dire che la fermentazione è iniziata** e che il fermentatore non è chiuso a perfetta tenuta. ma ai fini della buona riuscita della fermentazione questo è irrilevante. Il processo fermentativo si completerà in circa 7/10 giorni nel caso in cui la temperatura del mosto sia stata mantenuta sui 20/22°C. **A temperature superiori la fermentazione sarà più veloce.** A volte la fermentazione può anche essere più breve o durare alcuni giorni in più, si consiglia comunque di non imbottigliare mai prima di 7/10 giorni anche se la fermentazione è finita prima.

## **FINE DELLA FERMENTAZIONE**

Dopo circa 7 giorni, allentare leggermente il tappo del fermentatore, aprire lentamente il rubinetto e versare la birra nel cilindro di test oltre i 2/3 ; quindi immergere il densimetro ed effettuare la lettura. La birra è pronta per l'imbottigliamento **quando il valore finale è circa  $\frac{1}{4}$  o meno della densità iniziale** (*Esempio: se il valore iniziale era 1.040 (40) deve essere almeno 1.010 (10) o meno, infatti  $40/4=10$* ). Se il valore è superiore, attendere ancora qualche giorno affinché la fermentazione si completi, avendo cura di richiudere il tappo del fermentatore.

**Il campione prelevato va buttato via e non rimesso nel fermentatore per evitare qualsiasi infezione.**

**Non imbottigliare mai prima di 10 giorni anche se la fermentazione è finita prima.**

## **LA FERMENTAZIONE IN 2 FASI**

Dopo circa 7 giorni ,quando la prima fase di fermentazione tumultuosa si è attenuata (i fondi non trasferiteli!) travasare la birra in un secondo fermentatore (*sanificato*). Dopo qualche altro giorno imbottigliate dopo aver nuovamente travasato nel fermentatore pulito e sanificato. Durante queste operazioni non ossigenare il mosto facendolo “splasciare”, ma usate un tubo di gomma che partendo dal rubinetto del fermentatore originario arrivi sul fondo del fermentatore ricevente. Con questa tecnica si otterrà un prodotto più limpido e con meno lieviti sul fondo della bottiglia.

Nota: i travasi sono 3 in totale.

**Non avere assolutamente l'ansia che la birra non fermenti, come già ripetuto più volte se abbiamo fatto tutto bene, la birra non è possibile che non fermenti, ricordati che una volta la fermentazione veniva fatta partire lasciando il mosto alle spore presenti nell'aria quindi senza l'utilizzo di lieviti, figuriamoci ora che li aggiungiamo!**

Nota bene: in caso di dubbi **telefona prima** di aver fatto confusione e non **dopo** (come fa qualcuno), “**dopo**” è troppo tardi.